



**Guide Hachette 2022**

## FICHE TECHNIQUE

### ETIQUETTE NOIRE

**AOC Muscat de Saint Jean de Minervois – 2022**

Cette cuvée est un assemblage des parcelles de Barroubio pour réunir tous les arômes du muscat et allier douceur, acidité et équilibre.

**Cépage** : 100% Muscat Petit Grain.

**Terroir** : Sol calcaire. Exposition plein sud. Altitude 300 mètres.

**Vinification** : Fermentation en basse température avec arrêt de fermentation par mutage à l'alcool, sucres résiduels 130 gr.

## DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets vifs, arômes de fleurs sèches poirées et d'agrumes confits. Bouche ample et grasse avec une grande persistance. Un vin aromatique, posé et gourmand, sur le poivre et la bergamote.

## SUGGESTION CULINAIRE

Convient sur les apéritifs, le fromage à pâte persillée, le foie gras et les desserts.

## CONSEILS DE CONSOMMATION

Apogée 2023-2026

A consommer à une température de 10°C.

### Domaine de Barroubio

AOC Muscat Saint-Jean de Minervois – AOC Minervois – IGP Pays d'Oc

Raymond Miquel – 34360 Saint Jean de Minervois – France

Tél 04 67 38 14 06 – barroubio@barroubio.fr – www.barroubio.fr